



MAISON  
**Albert Brenot**  
DEPUIS 1849



*Les terroirs de la montagne des Corton ont l'étonnante capacité de produire des vins structurés et parfaits pour le vieillissement.*



Pinot Noir



Vendanges manuelles  
et vendanges triées.



Elevage en fûts  
de chêne dans  
notre cave.



Calcaires bruns, riches en  
marnes à haute teneur en  
potassium.

## DÉGUSTATION

Ce Corton se présente avec un aspect velours violet et rouge foncé. Son bouquet ample exprime des notes toastées de café torréfié sous des arômes de fruits (myrtilles, groseilles, kirsch) évoluant vers le sous-bois, le cuir, le poivre et la réglisse. Il est puissant, ample en bouche et structuré.



Température de service : 16 à 18°C.



Ferme et franc, puissant et corsé, ce Corton se mariera sans conteste avec un canard à l'orange, des viandes en sauce, un civet de lièvre, des médaillons de cerf et des fromages affinés.